



MEMINIMALISIR BIAYA PRODUKSI MENGGUNAKAN KAIZEN COSTING DAN TARGET COSTING GUNA MEMAKSIMALKAN LABA PADA UMKM BUMBU BAROKAH JEMBER

Sri Wulandari ¹⁾, Eka Olivia Dewi ²⁾

^{1) 2)} Universitas PGRI Argopuro Jember

e-mail: sriwulanmaritza@gmail.com

Abstrak

Riwayat Artikel

Tanggal diajukan:

13 November 2023

Tanggal diterima :

14 Desember 2024

Tanggal dipublikasikan:

31 Januari 2024

Kaizen costing dan target costing merupakan metode yang digunakan oleh perusahaan. Peneliti mencoba menerapkan metode kaizen costing dan target costing pada UMKM bumbu barokah guna meminimalisir biaya produksi dan memaksimalkan laba dan mampu bersaing di dunia pasar. Tujuan dari penelitian ini adalah apakah metode ini bisa digunakan dan diterapkan pada UMKM. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi langsung dan dokumentasi. Hasil analisis yang dilakukan peneliti adalah penerapan kaizen costing dan target costing mampu menekan biaya produksi khususnya pada BOPnya dan melakukan perbaikan secara terus menerus dan terus meningkatkan kualitas produknya sehingga harga penjualan terhadap produk dapat diturunkan sehingga dapat menyesuaikan dengan harga pesaingnya dan secara tidak langsung meningkatkan penjualan produk dan menghasilkan laba.
Kata kunci: Kaizen Costing; Target Costing; Pengurangan Biaya produksi; Laba

Abstract

Corresponding Author :

Nama :

Sri Wulandari

Institusi :

Universitas PGRI Argopuro
Jember

Email :

sriwulanmaritza@gmail.com

Kaizen costing and target costing are methods used by companies. Researchers try to apply the kaizen costing and target costing methods to Barokah spice MSMEs in order to minimize production costs and maximize profits and be able to compete in the world market. The aim of this research is whether this method can be used and applied to MSMEs. Data collection techniques were carried out using interviews, direct observation and documentation. The results of the analysis carried out by researchers are that the application of kaizen costing and target costing is able to reduce production costs, especially in the BOP and carry out continuous improvements and continue to improve product quality so that product sales prices can be reduced so that they can adjust to competitors' prices and indirectly increase product sales. and generate profits.

Keywords : Kaizen Costing; Target Costing; Reduction of Production Costs; Profit

PENDAHULUAN

Perkembangan bisnis usaha khususnya home industri sangat mendukung perkembangan perekonomian suatu daerah. Home industri salah satu bagian dari kegiatan UMKM. Kegiatan UMKM memiliki peranan yang sangat penting dalam memajukan perekonomian negara. Dengan adanya UMKM akan membentuk individu yang mandiri

dan mampu menciptakan lapangan kerja bagi dirinya sendiri maupun orang lain. Sangat membantu pemerintah dalam mengatasi kemiskinan dan pengangguran serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kegiatan UMKM tidak lepas dari persaingan yang ketat. Dimana pelaku UMKM harus mampu bersaing dengan dengan pelaku UMKM yang memiliki usaha yang sama. Dan mampu menguasai pangsa pasar dengan baik. Permasalahan yang dihadapi UMKM yaitu kesulitan dalam memaksimalkan laba dikarenakan menggunakan metode tradisional dalam kegiatan operasionalnya menurut Fitriyah dkk (2020), Juwita dan Satriya (2017). Pelaku UMKM dituntut untuk terus berusaha dalam menemukan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi dari waktu ke waktu (Liozu, (2017)). Ketika usaha kita mampu menguasai pasar dengan baik dan sekaligus sistem pengelolaan usaha dengan benar akan membantu adanya penyerapan tenaga kerja yang banyak serta memberikan laba yang besar bagi pelaku usaha. Usaha yang dibahas peneliti adalah usaha Bumbu Barokah. Kalau kita melihat fenomena yang ada banyak sekali penjual - penjual bumbu jadi . Guna memenangkan persaingan bumbu barokah ,memiliki ciri khas khusus yang membedakan dengan bumbu lain yaitu rasa yang enak,bahan alami tanpa pewarna dan pengawet.

Kualitas bumbu tergantung pada kualitas bahan baku yang digunakan. Guna mencapai laba yang maksimal tanpa mengurangi kualitas bumbu maka bumbu barokah mencoba untuk menguraikan biaya produksi dengan pendekatan kaizen costing dan target costing. Kaizen dikenal dengan nama Continuous Improvement atau perbaikan atau peningkatan yang dilakukan terus menerus (Imai : 2008). Kaizen costing akan mengurangi biaya produksi secara kontinyu dari produk yang sudah ada dengan menemukan cara untuk meningkatkan efisiensi proses produksi. Penggunaan kaizen dalam proses produksi dengan menekan non value added activity sehingga akan menghasilkan cost reduction. Sedangkan target costing berkaitan dengan estimasi atau perkiraan dalam menentukan biaya yang nantinya dapat menentukan harga produk sesuai dengan target (Fridh & Bogernas, 2023). Penetapan target costing mengurangi target profit margin dari target harga dan target harga jual sesuai pasar yang menjadi target perusahaan (Kaur,2014). Harga produk harus bisa menutupi biaya serta memperoleh keuntungan.

METODE

Sumber data yang digunakan peneliti adalah data primer dan data sekunder. Penelitian ini dilaksanakan dengan observasi, wawancara dan studi pustaka. Menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dalam penelitian ini untuk memberikan gambaran mengenai target costing dan kaizen costing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bumbu barokah adalah salah satu termasuk industri rumah tangga yang baru berdiri sekitar 2 tahun. Produk yang dihasilkan dari bumbu barokah adalah bumbu jadi yang siap dipakai. Bumbu yang diproduksi beraneka ragam yaitu soto, rawon, ayam goreng, bakso, bumbu merah, gule, age, rendang semur, opor dan ayam lengkuas serta bumbu pedas. Proses produksi pada bumbu barokah terbagi menjadi beberapa tahap. Dibawah ini tahapan - tahapan proses bumbu dibuat

1. Tahap pengupasan bahan baku
2. Tahap pencucian
3. Tahap penyelepan bumbu
4. Tahap memasak bumbu mentah menjadi bumbu stengah jadi

Dibawah ini informasi bahan baku yang digunakan oleh bumbu barokah

A. Bahan Baku Utama Bumbu Kuning

Nama bahan baku	Biaya pembelian bahan baku
jahe	1 kg Rp 20.000,60kg Rp 1.200.000
kunyit	1 kg Rp 20.000,60kg Rp 1.200.000
Laos	1 kg Rp 6000,60kg Rp 360.000
Bawang putih	1 kg Rp 30.000,40 kg Rp 1.200.000
Bawang merah	1 kg Rp 14.000,40 kg Rp 560.000
Total biaya bahan baku utama	Rp 4.520.000

Sumber : Hasil Wawancara

Biaya bahan baku bumbu merah

Bahan baku bumbu merah	Biaya bahan baku bumbu merah
Lombok merah	1kg 35000,80 kg Rp 2.800.000
Bawang merah	1 kg Rp 14.000,40 kg Rp 560.000
Bawang putih	1 kg Rp 30.000,40 kg Rp 1.200.000
Total biaya	Rp 4.560.000

Sumber : Hasil Wawancara

B. Bahan Baku Tambahan

Bahan baku tambahan	Biaya bahan baku tambahan
Kluwek BB Rawon	1 kg 6000,80 kg Rp 480.000
Lengkuas BB ayam goreng lengkuas	1 kg 6000,40 kg Rp 240.000
kemiri	1 kg 45000,10 kg Rp 450.000
Ketumbar	1 kg 30.000,10 kg Rp 300.000
Merica	1 kg 100.000, 3 kg Rp 300.000
Penyedap rasa royco	Rp 200.000
Daun salam	Rp 100.000
serei	Rp 100.000
Daun jeruk	Rp 100.000
Total Biaya	Rp 2.270.000

Sumber : Hasil Wawancara

C. Biaya BOP (overhead pabrik)

Biaya tenaga kerja	Rp 3000.000
Biaya selep	Rp 6000.000
Minyak goreng	Rp 3000.000
Gas	Rp 500.000
Air	Rp 400.000
Lisrik	Rp 500.00
Total Biaya	Rp 13.400.000

Total Biaya Produksi seluruhnya adalah Rp 24.750.000 dengan menghasilkan 200 kg bumbu kuning dan 300 bumbu merah. Dengan harga jual untuk 1 kg bumbu kuning Rp 80.000 dan bumbu merah Rp 100.000. Total Penjualan bumbu adalah sebesar 46 000.000. Bumbu barokah mendapatkan laba sebesar 21.250.000

Penerapan Target Costing dalam penentuan biaya produksi

Menganalisis harga pasar

Analisa harga pasar dilakukan guna untuk mengetahui harga pesaing dan harga bumbu barokah

Jenis Bumbu	Harga bumbu barokah (stengah ons)	Harga bumbu pesaing (stengah ons)
Bumbu soto	Rp 4000	Rp 3000
Bumbu rawon	Rp 4000	Rp 3000
Bumbu kare	Rp 4000	Rp 3000
Bumbu lodeh	Rp 4000	Rp 3000
Bumbu ayam goreng	Rp 4000	Rp 3000
Bumbu gule	Rp 5000	Rp 4000
Bumbu age	Rp 5000	Rp 4000
Bumbu lengkuas	Rp 4000	Rp 4000
Bumbu merah	Rp 5000	Rp 4000
Bumbu rendang	Rp 5000	Rp 4000
Bumbu semur	Rp 4000	Rp 3000
Bumbu opor	Rp 5000	Rp 4000

Sumber : hasil Wawancara dan survei pasar

Dilihat dari tabel diatas bahwa bumbu barokah memiliki harga yang lebih tinggi dari harga pesaingnya.

Kaizen costing pada bumbu barokah dikonsentrasikan pada pemborosan - pemborosan yang terjadi pada bumbu barokah. Setelah menganalisa setiap langkah proses produksinya, akhirnya peneliti menemukan adanya ketidakefisienan dalam pengeluaran biaya produksi sehingga harga jual bumbu tinggi. Pemborosan pada proses produksi terlentak pada pemborosan harga bahan baku dan BOPnya.

Sedangkan pada target costing, menentukan biaya produk berdasarkan pada harga (target price) sehingga mampu bersaing dengan produk yang lain. Dari analisa harga pasar bumbu barokah harus bisa menyesuaikan harga dengan harga pesaingnya guna menguasai pangsa pasar dengan cara meminimalkan biaya produksinya serta penentuan laba yang diharapkan sehingga akan membentuk harga yang minimum.

KESIMPULAN

Target costing merupakan strategi yang digunakan perusahaan untuk menentukan harga agar produk dapat bersaing dengan cara memenejemen biaya produksinya seperti halnya bumbu barokah yang memiliki harga jual tinggi dari pesaingnya. Agar dapat menyesuaikan harga produk dengan harga jual pasar bumbu barokah perlu mengkaji ulang target labanya.

Kaizen costing merupakan strategi perusahaan dalam melakukan perbaikan secara kontinyu dan konsisten dalam proses produksinya sehingga dapat mengurangi biaya produksinya. Penerapan pada bumbu barokah terlihat pada BOPnya yaitu biaya selep yang cukup tinggi.penerapan kaizen adalah bumbu barokah harus menurunkan biaya bopnya sehingga dapat membentuk harga yang bersaing dan laba yang maksimal

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, N I., Karamoy, H.,& Meily, K.(2016). Analisis Target Costing dalam Upaya Pengurangan pada Mandala Bakery (16)03. 635-646
- Elisabet, Etty Nurhayati Anwar.,(2013). Dampak penerapan sistem Kaizen costing terhadap Kinerja Perusahaan, Studi kasus di Yamaha Music Manufacturing Asia, FIB UI
- Haqui, Q., Lestari, R., & Rosdiana, Y (2018). Analisis Penerapan Target Costing sebagai Alat Pengurangan Biaya Produksi dalam mengoptimalkan Laba (studi kasus pada Kurnia Sari Bakery). Prosiding Akuntansi, 4 (1), 141-149
- Salam, Aisyah. Analisis penggunaan target costing dan Kaizen costing Dalam mengoptimalkan laba perusahaan.
- Syaodih, N. (2009). Metode Penelitian Pendidikan
- Wijaksono, A (2013). Akuntansi biaya (G Ilmu (ed.) ; edisi Revi).2013